PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

08-276966

(43)Date of publication of application: 22.10.1996

(51)Int.CI

B65D 81/34 B65D 75/62 B65D 77/12

(21)Application number: 07-082465

B65D 77/1

(22)Date of filing :

07.04.1995

(71)Applicant : DAINIPPON INK & CHEM INC

ITO HAM KK (72)Inventor: HIRAI SHUSUKE

> HAMANE SHUJI TASHIRO INAHO ISHII SABURO

(54) PACKAGED OBJECT FOR MICROWAVE OVEN COOKING

(57)Abstract:

PURPOSE: To specify a site to be heated and broken to improve workability of a cook by providing a protruding part from an end rim of a seal toward contents.

CONSTITUTION: A back-lined seal bag has a V-shaped site on a heat-sealed part on a side and contains contents (f) in a packaging bag sealed by a top seal (e), a center seal (g) and a bottom seal (h). A distance between an outer rim (a) and an inner rim (b) of the heat-sealed part exhibits a seal width of a V-shaped site or a U-shaped site and the sealed part has its tip (d). A packaged object sealed by such heat-sealing has its internal pressure raised by heating as moisture in the contents (f) is vaporized, and the pressure applies force for peeling off a sheet to the object. The force is first concentrated to the tip (d) of the V-shaped site, peeling is caused from the site and advances toward an outer rim of the heat-sealed part, and the V-shaped site is unsealed before force is dispersed uniformly inside the entire package.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination]
[Date of sending the examiner's decision of

rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration] [Date of final disposal for application] [Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19)日本國特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開發号

特開平8-276966 (43)公開日 平成8年(1988)10月22日

(51) Int.CL.		織別包号	庁内整理器号	PI		技術表示箇所
B65D	81/34			B65D	81/34	v
	75/62				75/62	A
	77/12				77/12	A

審査請求 未請求 商求項の数10 OL (全 6 頁)

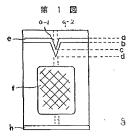
(21)出願番号	特顯平7-82465	(71) 出版人 000002886		
		大日本インキ化学工業株式会社		
(22)出版日	平成7年(1905)4月7日	東京都板橋区板下3丁目35番58号		
		(71) 出版人 600118497		
		伊藤八人株式会社		
		吳羅緊特戸市農区債後町3丁目2巻1号		
		(72)発明者 平井 烏蟾		
		千紫吳松戸市西馬橋幸町22-401		
		(72) 売労者 抵限 修二		
		千寨県千葉市花見川区天戸町1281-12		
		(72)発明者 田代 裕確		
		子葉県市駅市西五所10-21		
		(74)代理人 介理士 高橋 勝利		
		最終更に続く		

(64) 【発明の名称】 電子レンジ調理用包装物品

(57)【要約】

【構成】 第1回の正面図で示される電子レンジ調理用 包装物品であって、トップシール部e において、V字形 状部位の最深部でが該ヒートシール部の内縁部bよりも 内容物側に位置する形状を育する。

【効果】 電子レンジによる加熱調理時に、開封場所を 特定でき、調理者の作業性を改善できる。



[特許請求の範囲]

【請求項1】 ヒートシール部を育する易別機性包装体であって、内容物が充填されており、かつ、同窓セート レール部の一部がシロ連されており、かつ、同窓セート ジール部の一部がシール連よりようと改変を含するV字 彩状部位又はU字部状部位が、内容物方向側にその先継 部を育さるように影成されていることを特徴とする電子 レンジ面別用の整備品。

【論水項2】 ヒートシール部を有する場別機性包装体が、層間別就性多層フィルムから構成されている論求項 1 記載の電子レンジ得理用包装物品。

「翻水項3 】 無調整性監察はを継続する原理の付料からなる夢思共和出てルルス、表面単を形成する第1度 がボリブロビレであって、それに保障される第2度 が、エキレン・プケン共進金は、第3度ポリエチレンの ある部坪両12位22年の電子レンで認明用金数48。 「請水項4 】 「競ピフィルムの第1度の厚さとボ2層の 厚さとの比率が、雨着/後音-0.01~1.0である 請水頃50年年上ンで認明日金数48。

【請求項5】 ヒートシール部に形成されたV字形状部位又はU字形状部位の複さが、シール幅に対して1.1 20~20倍である論求項1.2、3又は4記録の電子レンジ調理用包塗物品。

【請求項6】 ヒートシール部の1辺に、V字形状部位 又はV字形状部位を1箇所又は2箇所有している請求項 5記載の電子レンジ網理用型接納品。

【請求項7】 ヒートシール部を有する場系線性包装体 が、共9出多階フィルムから模式される背はり包装体で ある請求項1~6の何れか1つに記載の電子レンジ領選 同行銘物品。

[韓東項8] ソ字形状部位又はU字形状部位を有する 30 ヒートシール即の流温でのシール独質が300~150 0々/15mである辞水項1~7の何れか1つに記載の電子 レンジ類理用包装物品。

【請求項9】 内容物が、トレー上に載せられた半個形 食品である請求項1~5の何れか1つに記載の電子レン ジ調場用包装物品。

【請求項10】 トレーが、吸湿性トレーである諸家項 9記載の電子レンジ調理用包装物品。

【発明の詳細な説明】

[0001]

「ຜ業上の利用分野」本意別は、電子レンジで限限され る魚自盛施物品に関し、特化展開射性であって、かつ、 開射箇所を管定できるためた、例えば、コンピェエンス ストア、スーパマーケット、百貨店の食品光場、レスト ラン、或いは窓崎中における開発分の作業をを着しく 改善した電子レンジ調理用型維物品に関する。

[0002]

【従来の疾病】従来より、包婆袋と共化加減額匿される ものではないが、エチレン部酸ビエル共宣合体とポリエ 電子レンジ類理用表出は、温高、陽雨封性のフィルムを チレンの虚合樹脂、ポリエテレンとポリフロビレンとの センターシャーラーによるヒートシールドを権し、次いで 50 複合樹脂等の粉頭成分から構成されるフィルムが影けら

2 内容物充壌後、上下一対のヨコシーラーによる一連の工 程を経て、情ばりシール体として用いられている。 [0063]

[海卵が解除しようとする問題] この様な短線物品は、 中の書も思うというで加速すると内容物からの小系表の 影響により、シール磁度の比較的視い部分から能質し、 場合によって近れ窓的が振差によって流れ掛してしまう ため、選系、加速的に気料なので大強部がたるらせてか ら類型しなければならないという調理上の領報をかあっ りた。

[0004]本発明が解決しようとする規題は、電子レンジ化よって削削する限化、加熱破談する場所を特定で 会、護理者の作業性が善しく改善された電子レンジ課理 用包装物品を提供することにある。

[0005]

[顕確を解決するための手段] 本条例書等は上記課題を 解決すべく 親連続計した結果、食品等の内容物が発填さ おた。開助計整のヒードシール包装物品において、シール 様の一箇所以上に認縁能から内容物方向に凸状形状部位 を使けることにより、電子レンジによる調理作業が着し く復巻されることを目の比りまを削まを指するとに答っ

(4.1 [0006]即ち、本発明は、悪効能性フィルムから構成されていて、ヒートシール型が形成されており、かつ、内容物が実践された回答機能であって、前記ヒートシール部が、外縁部から内容物方向に向かって凸伏形状部位を有するものであることを特徴とする電子レンジ源期門記修陶はた関する。

【0007】本発物で用いる影射線性フェルムとして は、の雰囲態態型フェルへ、の管間物能変多度フェル ム、の発生表状型フェルムの向れであってもよい、雰囲 時能型のフェルムのは、異様のシートをシールして形成 されるものであればよく、その組み合わせとしては、別 えば、ポリステレンフェルムとよチレン所数ピエル共産 信計フェルムとの組み合わせ、ポリエチレンテレートとエチレン部数ピエル共産 かせ等が参りなわる。

[0008] 信仰的確認が得フィルムのとしては、現場 参唱型のフィルが何れる後円を 例えばれりますし 40 ン・ボリフロビレン、エチレンープテン共憲合体、アイ オノマー側側、エサンニがビビル共憲合体、これらの 創閉を一級のよりして含むがリップエフは今号が認わら任 悉に提供される場所から積成される多層フィルムが挙げ られる。

[0009]また、経等絵美型フィルム②としては、多 複の協関の理念によって得られる海島構造と有する樹脂 成分から構成されるものであればよく、特に利用される ものではないが、エチレン都設ビエル共直合体とポリエ チレンの差合物語、ポリエチレンとポリプロピンンとの 電合協能を力した事業をあれるフェル、北端ビル れる。

【0010】上記したの~②のなかでも特に測能性が良 好で本発明の効果が顕著となる点から②の層間到態型多 屈フィルムが好ましく、上記した多層フィルムのなかで も特に、表面層を形成する第1厘 (シール時に融着され る層) がポリエチレンであって、それに荷屋される第2 屋がポリプロビレンの2層型のフィルムであること、或 いは、表面屋を形成する第1層がボリプロピレンであっ て、第2厘がエチレンープテン共重合体であって、第3 屋がボリエチレンの3 屋型のフィルムであることが包装 10 体の強度並びに剥離性に優れる点から好ましい。

【0011】また、この②の屋間測能型フィルムを用い る場合、その厚さが20~50 um. なかでも25~4 θ μ m であることが好ましい。また、各屋の厚さの比率 は、特に制限されるものではないが、2厘型の場合、第 1階が、全体の厚さの各層の原さ5~30%で、第2層 が95~70%であることが好ましく、また、3層型の 場合、第1層が5~30%、第2層が5~30%、第3 座が90~40%であることが好ましい。

ィルムであってもよいし、1 雑延伸フィルム又は2 雑延 伸フィルムであってもよい。なかでも、包装体の強度の 点から無延伸フィルムの多層フィルムに更に、延伸フィ ルムを綺麗した場合フィルムが好ましい。

【0013】 ここで、延伸フィルムとしては、強度、耐 熱性の点から2軸延伸ボリエチレンテレフタレート、2 葡萄伸ナイロン、2軸延伸ポリプロピレンが挙げられ る。とでちの延伸フィルムの厚さは特に制限されるもの ではないが、10~50um、なかでも15~30um であることが好ましい。

【0014】また、上記延伸フィルムは、更に酸素を遮 断するためのパリヤー層を有していることが好ましく、 具体的にはEVOH(エチレン酢酸ビニル共宣合体のけ ん化物〉、塩化ビニリデン等が挙げられるが、バリヤー 8 c c/2 4 hr.mr 以下のバリヤー値となるように積圏 されることが好ましい。

【0015】フィルムの製造方法としては、特に制限さ れずTダイ法共卸出法、丸ダイ法共卸出法、多署押出コ ーティング法等の何れであってもよいが、生産性の点か ち丁ダイ法共抑出法、丸ダイ法共抑出法であることが好 40 さしい。

【0016】また、押出後フィルム化するにあたって は、既述の通り、無延伸、一輪延伸、戒いは2輪延伸の 何れであってもよいが、無弦仰で共抑出により多層フィ ルムを製膜し、更に延伸フィルムを積層することが、得 **られる包装体の強度、シール時における融着性、並び** に、シール強度等の点から好ましい。

【0017】馬剛麟性包銭体は、詳述したフィルムをヒ ートシールによって製造することができる。ことでヒー トシールの方法としては特に制限されず、バーシーラー 50 【0023】この際にして得られる電子レンジ調理用包

による直接シール、瞬間強電流によるインパルスシー ル、高周波シール、超音波シール等の種々の方法が適用 できるが、なかでも製造が容易である点からパーシーラ による直接シールが好ましい。

【9018】また、シール強度は、使用するフィルムの 材質によって、適性な範囲が異なるが、通常、常温での シール強度が350~150Gg/15mm以下にすること、好きし くは300~1900g/15mmが顕理後の開射性に優れる点から 好ましい。

【0019】本発明においては、このヒートシール時に 使用するシールバーとして、第2回に示すようなV字政 いはU字型形状を有するシールバーを使用することによ り、目的とするシール形状を有するヒートシール部を形 成することができる。

【0020】また、前記易到線性包装体としては、具体 的には、背ばりシール袋。ガゼットシール袋、チューブ 状2方シール機、三方シール袋、四方シール袋等が掛け ちれ、その何れであってもよいが、電子レンジによる加 熱調理時において、急激な圧力の増大によって爆発的に [0012] 更に、陸間到解型フィルムのは、無強値フ 20 闘封したとしても、闘対臨所を制限でき、作業者の安全 性を総持できる点から特定できる点から背ばりシール袋 であることが好ましい。

> 【0021】易制維性包結体の製銭方法としては、特に 限定されるものではなく、製袋充填機により連続的に内 容物の充領並びに製錬とを行なう方法が挙げられ、製袋 充填機としては、例えば大路機械工業株式会社製機ビロ 一包続級「S-5000Ⅰ」等が挙げられる。ととで、 当該包禁機に用いるシールバーの内 傷ちれる包禁物品 中のシール幅より大きい深さを有するV字形状部位又は 30 U字形状部位を有するヒートシール部を形成するために は、例えば、第2回に示す様なV字報造部を有するシー ルバーを使用することができる。

【0022】また、シール温度は使用するフィルム或い は製袋速度により異なり特に制限されるものではなく、 例えば静止状態で行なう場合は120~200℃の範囲 内で適宜選択して行えばよいが、第1層がポリエテレン であって、それに領層される第2層がポリプロビレンの 2層型のフィルムであって、かつ、第2層上に2軸延伸 シートが積層されている場合、120~150℃である ことが好ましく、また、表面層を形成する第1層がポリ プロビレンであって、第2层がエチレンープテン共命会 体であって、第3層がポリエチレンの3層型のフィルム であり、かつ、第3屋上に2輪延伸シートが綺層されて いる場合、140~200℃であることが好ましい。ま た。生産性の点からセンターシールは、高速でフィルム を走行させながらシールすることが好ましく、何えば1 5~20m/分で差行させる場合には、上記何れの領層 フィルムにおいても200~280℃であることが好き 643.

装物品は、易測能性包装体が、背ばりシール袋。ガゼッ トシール袋、チューブ状2方シール袋、三方シール袋、 回方シール袋の向れであるかによって、その形状が埋む るものであるが、ヒートシール部の少なくとも1箇所 に、シール幅より大きい深さを有するV字形状部位又は U字形状部位を、内容物方向側にその先鋒部を有するよ うに形成されたヒートシール部を有するものである。即 ち、V字形状部位又はU字形状部位を有することから、 電子レンジ加熱網運時において、内部圧力の増大に伴 い、V字形状部位又はU字形状部位の先擔部に力が集中 19 し、その結果、確実に当該部位から開封され、本発明の 効果を発現することができるものである。

【0024】ヒートシール部上のV字形状部位又はU字 形状部位の数は、特に制限されるものではないが、加熱 期程時に力が集中し易く、また、作業性も良好となる点 からヒートシール部の1辺に、1又は2箇所有している ことが好ましく、なかでも1箇所であることが好まし

【0025】また、本発明においては、前記V字形状部 位又はU字形状部位とは、U字又はV字に特定されるも 20 のではなく、直線状ヒートシール部の少なくとも1箇所 に物品正面から無て凹凸状に出張った形状を有するもの であればよく、鋭角的若しくは純角的な先続部を省する V字状形状であってもよいし、曲線的な出張りを有する **U字状若しくは円弧状であってもよい。ここで、先端部** は必ず内容物方向を向いているものであり、また、V字 形状部位又はU字形状部位の探さは、シール幅より大き くなっているものである。とこで、V字形状部位又はU 字形状部位の深さとは、ヒートシール部の外側のライン (ヒートシール外縁部における屈曲点を絡ぶ直線)か ち、V字形状部位又はU字形状部位における凹部最深部 までの最短長さをいう。

【0026】V字形状部位又はU字形状部位の深さは、 シール幅より大きくなっておればよく、特に制限される ものではないが、シール幅に対して、1.1~20倍で あることが好ましく、なかでも開封の容易性の点から2 ~4倍であることが好ましい。

【0027】また、V字形状部位又はU字形状部位の形 状は、剥離性が容易である点から傾角的な先端部を有す るソ字形状部位であることが好ましい。

【1) () 2.8] との様な本発明の電子レンジ調理用包整物 品の内、背ばりシール袋でかつ、V字構造部位を一辺の ヒートシール部上に一箇所有するものの一例を、第1図 に基づき詳述すると、トップシール(e)、センターシ ール (g)、ボトムシール (h)によって密閉された包 **婆婆中に、内容物(『 〉を収納した状態のものが挙げち** れる。ここで、aはヒートシール部の外縁部、bがヒー トシール部の内練部を示し、外縁部a と内縁部b との間 陽が「V字形状部位又はU字形状部位のシール幅」とな る。また、cはV字形状部位又はU字形状部位における 50 シール部より開封した。

凹部最深部を示し、dはV字形状部位又はU字形状部位 の先端部を示す。更に、「V字形状部位又はU字形状部 位の深さ」とは、aのシール外縁部における阻曲点(a -1)、 (a-2)を結ぶ直線から凹部最深部cまでの 最短距離をいう。

【0029】また、当該電子レンジ調理用包装物品に収 納される内容物 (f) としては特に制限されるものでは なく、電子レンジで調理可能な食品であればよいが、加 熱闘理時において内圧が高まることから、半圏形食品で あることが本発明の改革効果が顕著なものとなる。

【0030】次に、第1回で示した物品の加熱調理に伴 **う開封の様子を第3図に示す。即ち、ヒートシールによ** って密封された本発明の包装物品は無熱により、内容物 (f)中の水分蒸発に伴って、内部の圧力が上昇し、そ の圧力によって包装物品にシート制能のための力が加わ る。その力は先ずV字形状部位先端dに集中し、当該箇 所からの制度が生じヒートシール部外縁に向かって制能 が進行していき、包装体内部全体に均一に力の分散が生 ずる前にV字形状部位が開封するものである。

[0031] 【事務例】以下、実施例により水発明を具体的に詳述す るが、本発明はこの実施例に限定されるものではない。 【0032】実縮例1

ビニリデンコートされた二軸延伸ボリエチレンテレフタ レートフィルム12μと大日本インキ化学工業株式会社 製共舞出を磨フィルム「DIFAREN PP-10 0130 um (ポリエチレン/エチレン-ブテンランダ ム共重合体/ポリプロピレン=80/10/10)を貼 り合わせた包衬を用い大森機械工業株式会社製機ビロー 36 包装機「S-5000i」にて包装 スピード75個/ 分(ビッチ220mm)でトップシールバーは第2回に示 す中央部をV字型に加工したものでベタシールのものを 使用し、ボトムシールバー、センターシールバーは該包 **銭機にセットされた直線状の一般的なものを使用し、電** 子レンジ調理食品減り製品を包装し、開封性と開封箇所 の特定を行った。第4回には包装上がりの包装物品は視 図を示す。

【0033】尚、シール温度はトップシール、ボトムシ ールが上160℃/下150℃でセンターシールが25 40 0°Cで寒旋した。

【0034】また、得られた包装物品のトップシールは 以下の形状を有するものであった。

シール幅 : 3 00 00 凹凸部形状 V字形状 V字形状部位の深さ: 7 mm 図曲点間の値 : 15 mm 【0035】評価結果

サンプルを20個作成し、業務用電子レンジ1500W ×25秒加熱調理後目視にて判定した結果、全てトップ

(5) 特別平8-276966 [0036]実施例2 *シール幅 : 3 mm 実験例1と同包付、同包装条件にてトップシールバーの 凹凸部形状 : U字形状 みをV字形状を2個有する様に加工したタイプにかえ U字形状部位の深さ: 7 mm て、実施例1と同様に開封性と開封箇所の特定をおこな 屈曲点間の幅 : 15 mm [0040] H:#2841 【0037】また、得られた包装物品のトップシールに 実緒例1と同包材、同包装条件でトップシールバーをボ おけるV字形状盲体は実験例)と全く同様であった。 トムシールバーと同じタイプのものをセットし実施例1 評価結果 と同様に開封性と期封箇所の特定を行った。 高縮例-1と同様にしてサンブル20個で業務用電子レ [0041]評価結果 ンジ1500W×25秒短熱調理後目視にて判定した結 10 実施例1,2と同様にしてサンブル20個で業務用電子 果全てトップシール部より開封した。 レンジ1500W×25秒加熱調理後目視判定した結果 [0038]実総例3 20個とも全て開封はしたが第1級に示す如く開封箇所 実施例1と同包柱、固包装条件にてトップシールバーの は一定ではなかった。 みをV字形状を2個有する様に加工したタイプに代え 【0042】従って、実施例1、2に示すトップシール て、実施例1と同様に関封性と関封衛所の特定をおこな バーの加工は開封図所を一定にするには効果大であるこ った。 とが明確となった。 【0039】また、得られた包装物品のトップシールは [0043] 以下の形状を有するものであった。 [表1] 第 1 表

トップシール部	センターシール部	ポトムシール部
12	3	6

[0044]比較例2

比較例1と間包装条件でトップシールバーとしてボトム シールバーと同じタイプのものものをセットし、包材と してビニリデンコートされた二輪延伸ポリエチレンテレ フタレート12 μとエチレン酢酸ビニル共産合物30 μ をポリエチレン20μにて押出ラミネートした多層フィ 30 の正面図である。 ルムを用い関封性と関封箇所の特定を行った。 【0045】評価結果

比較例1と同様にしてサンブル20個にて業務用電子レ ンジ1500V×25秒加熱調理後目視制定した結果は 下記表に示す如く12個は所定の調理時間で開封した が、シール強度が強く開封しないものが8個あった。又 開封箇所も一定でなく、しかも開封した12個の内、6 個が内圧の影響により電子レンジ内に内容物が飛散し食 べることはできなかった。

[0046]

【表2】

トゥフ [*] シール部	むターシール部	** 143~ 448*	副制せず	
2	8	2	8	

[0047]

【発明の効果】本発明によれば、電子レンジによって加

熱する際に、加熱開封する場所を特定でき、調理者の作 業性が着しく改善された電子レンジ関理用包装物品を提 併できる.

【図面の館単な説明】

【図1】第1回は、本発明の電子レンジ調理用包装物品

【図2】第2図はV字形状を1個有するトップシールバ 一の斜視図である。

【図3】第3回は、加熱調理によって開封する様子をし めず工程図である。

【図4】第4回は、本発明の電子レンジ調理用包装物品 の斜視図である。 【符号の説明】

: ヒートシール部の外縁部 a-1: 屈曲点

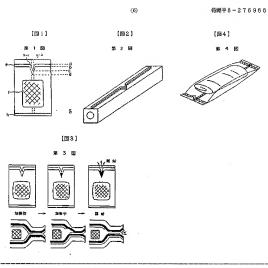
a-2: 屈曲点

: ヒートシール部の内縁部

V字形状部位の最深部 V字形状部位の先端部 4

トップシール部 : 内容物

: センターシール部 : ボトムシール部



フロントページの続き

(72) 発明者 石井 三郎 千葉県柏市視戸1-3伊藤ハム株式会社